FIRST AUSTRIA®

FA-5259

INSTRUCTION MANUAL
PROFESSIONAL STAND MIXER

BEDIENUNGSANLEITUNG
PROFESSIONELLE
KÜCHENMASCHINE

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
НАСТОЛЬНЫЙ МИКСЕР

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PROFESJONALNY MIKSER
STOJĄCY

UPUTSTVO ZA UPOTREBU
PROFESIONALNI MIKSER SA
POSTOLJEM

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
PROFESIONĀLS MIKSERIS AR
STATĪVU

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
PROFESIONALUS PASTATOMAS
MAIŠYTUVAS

MANUAL DE INSTRUCTIUNI
MIXER FIX PROFESIONAL

ПРАВИЛА ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ
ПРОФЕСИОНАЛЕН СТОЯЩ
МИКСЕР

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ПРОФЕСІОНАЛЬНИЙ
НАСТІЛЬНИЙ ЗМІШУВАЧ

MANUAL DE INSTRUCCIONES
BATIDORA DE PIE
PROFESIONAL

MODE D'EMPLOI
ROBOT MIXEUR
PROFESSIONNEL

دليل التعليمات
خلاط إحترافي ذو قاعدة

Baking

ENGLISH..... PAGE 2
DEUTSCH .....SEITE 4
РУССКИЙ..... CTP. 6
POLSKI..... STRONA 8
SCG/CRO/B.i.H. .. STRANA 10
LATVIAN.....LPP. 12
LIETUVIU K..... P. 14
ROMÂNĂ..... PAGINA 16
БЪЛГАРСКИ ..... CTP. 18
УКРАЇНСЬКА ..... СТОР. 21
ESPAÑOL ..... PÁGINA 24
FRANÇAIS ..... PAGE 26
العربية.....الصفحة 29

Danke für den Kauf eines ORIGINAL Produktes von FIRST AUSTRIA® Nur ECHT mit diesem TZS	Thank you for buying an ORIGINAL Product of FIRST AUSTRIA® Only GENUINE with this TZS	МЫ ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ FIRST AUSTRIA® только подлинники с этим TZS

m_5259_v02.indd 36-37 12-10-16 下午6:03

ENGLISH

INSTRUCTION MANUAL

TECHNICAL SPEC:

Voltage: 220-240V, 50Hz
Power: 1200W

STRUCTURE: (fig. A)

(1) Blender cover
(2) Power unit
(3) Switch Connecter
(4) Release knob
(5) Stainless steel bowl
(6) H-beater
(7) Whisk
(8) Dough hook
(9) Splash guard

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions carefully before using your appliance and retain for future reference.
- Do not leave parts of packaging (plastic bags, foam polystyrene, nails, etc.) within reach of children or incapable persons as they are potential sources of danger.
- Switch off and unplug the appliance when not in use, before changing accessories or cleaning.
- Don't leave the appliance on if it is unattended.
- Keep your hand away from moving parts, always feed food use food pusher.
- Don't use a damage appliance, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Never use unauthorized attachment, it may cause fire, electrical shock or injury.
- Don't let the power unit, cord or plug get wet.
- Household use only and do not use outdoor
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the blender and other accessories at the same time
- Noise level: Lc < 85dB

HOW TO USE

THE MIXER

H-beater: For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, eclairs and mashed potato.

Whisk: For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, souffles.
Don't use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) you could damage it.

Dough hook: For yeast mixtures.

1. Turn the release knob clockwise and raise the mixer head till it locks.
2. Insert a tool, push up till it stops then turn.
3. Fit the bowl onto the base, press down and turn anti-clockwise.
4. Turn the release knob clockwise and lower the mixer head till it locks.
5. Switch on by turning the switch to the desired setting. Switch to pulse for short bursts.
6. Turn and remove a tool. (fig. B)

IMPORTANT:

1. Switch off and scrape the bowl with the spatula frequently.
2. Eggs at room temperature are best for whisking.
3. Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
4. Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

POINT FOR BREAD MAKING:

1. Never exceed the maximum capacities, otherwise you will overload the appliance.
2. If you hear the appliance laboring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
3. The ingredients mix best if you put the liquid in first.

CLEANING

1. Unplug and switch off, allow the appliance to cool down before cleaning.
2. Don't immerse the motor unit in water and make sure no water enters the appliance.
3. Wipe the motor unit with a damp cloth.
4. Don't use wire brush, steel wood or any strong solvents to clean the appliance, they would damage the appearance.
5. Take the appliance apart and clean all the accessories separately. The meat grinder body and other parts can be cleaned in soapy water or in the dishwasher. Make sure the parts are not be fixed firmly in the dishwasher as this may change their shape.
6. Let all parts dry thoroughly before using again.
7. Place accessories into the protective sleeve after washing and drying thoroughly

INGREDIENTS LIST:

THE MIXER

Material	Max quantities	Remark	Tool
Stiff yeast dough	1600g	Flour and water at a ratio of 5:3, Pre-treatment of dough: From speed 1for 180second; Operation period: Speed 2 for10second	
8 Soft yeast dough	2000g	Flour and water at a ratio of 1.1:1 Pre-treatment of dough: From speed1 for 90 second; Operation period: Speed 2 for 10 second	
egg	16 eggs	Switch on speed 8 to speed 10, whip the egg whites without stopping for 3-4min	
Whipped cream	300ml fresh cream	From speed 1 to 4 for about 5minutes	
Shakes, cocktails or other liquids	1L	Beating eggs into creamed mixtures From speed 1 for about 4minutes	

Remarks: After processing one batch, let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

ENGLISH

m_5259_v02.indd 2-3 12-10-16 下午6:03

BEDIENUNGSANLEITUNG

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN:

Netzspannung: 220-240V, 50Hz
Leistung: 1200W

BEDIENELEMENTE UND FUNKTIONEN: (Abb. A)

(1) Gerätegehäuse
(2) Antriebseinheit
(3) Schalter
(4) Entriegelungsknopf
(5) Edelstahl-Rührschüssel
(6) H-Rührbesen
(7) Schneebesen
(8) Knethaken
(9) Spritzschutz

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie vor der Inbetriebnahme alle Anleitungen aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) und entsorgen Sie diese, damit Kinder nicht damit spielen; Erstickungsgefahr.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht benötigt wird, bevor Sie Zubehörteile auswechseln und vor dem Reinigen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile des Geräts.
- Benutzen Sie ein beschädigtes Gerät nicht weiter, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst und lassen Sie es reparieren.
- Benutzen Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen sind, das kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungen führen.
- Lassen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker nicht nass werden.
- Das Gerät ist nur zur Benutzung im Haushalt bestimmt, nicht im Freien benutzen.
- Heben Sie das Gerät vorsichtig an, es ist schwer. Vergewissern Sie sich zuvor, dass der Kopf verriegelt ist und dass Rührschüssel, Knetwerk und Netzkabel gesichert sind.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie wurden zum Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet und beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräuschentwicklung: Lc < 85dB

BEDIENUNGSHINWEISE

RÜHRWERK DER KÜCHENMASCHINE

H-Rührbesen: Zur Zubereitung von Kuchen, Keksen, Pasteten, Glasuren, Füllungen, Eclairs und Kartoffelbrei.

Schneebesen: Für Eier, Sahne, Backteig, Biskuit, Baisers, Käsekuchen, Mousse, Soufflé.
Benutzen Sie den Schneebesen nicht für schweren Teig, um ihn nicht zu beschädigen.

Knethaken: Für Teigmischungen mit Hefe.

1. Drehen Sie den Entriegelungsknopf nach rechts und heben Sie den Kopf mit dem Rührwerkgetriebe an, bis er einrastet.
2. Setzen Sie das gewünschte Rührwerk ein, dann drehen Sie es nach rechts an.
3. Setzen Sie die Rührschüssel in das Gerät ein, drücken Sie sie an und drehen Sie sie nach links.
4. Drehen Sie den Entriegelungsknopf nach rechts und senken Sie den Kopf mit dem Rührwerkgetriebe ab, bis er einrastet.
5. Schalten Sie das Gerät in der gewünschten Einstellung ein. Für kurze Impulse stellen Sie den Schalter auf „Pulse“.
6. Zum Abnehmen des Rührwerks drehen Sie es nach links. (Abb. B)

WICHTIG:

1. Schalten Sie das Gerät aus und schaben Sie die Rührschüssel regelmäßig mit einem Spatel aus.
2. Eier lassen sich am besten bei Zimmertemperatur schaumig schlagen.
3. Vor dem Schlagen von Eiweiß vergewissern Sie sich, dass sich kein Fett oder Eigelb am Schneebesen oder in der Rührschüssel befindet.
4. Benutzen Sie stets kalte Zutaten, es sei denn, Ihr Rezept gibt ausdrücklich abweichende Anleitungen.

HINWEISE FÜR BROTTEIG:

1. Überschreiten Sie keinesfalls die Höchstgrenzen, anderenfalls wird das Gerät überlastet.
2. Bemerken Sie eine Überlastung des Geräts, so nehmen Sie die Hälfte des Teigs heraus und kneten Sie ihn separat.
3. Die Zutaten lassen sich am besten kneten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeiten einfüllen.

REINIGUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser ein und achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
3. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.
4. Benutzen Sie keine Drahtbürste, Stahlwolle oder Lösungsmittel zum Reinigen, damit beschädigen Sie das Gerätegehäuse.
5. Nehmen Sie die Zubehörteile ab und reinigen Sie diese getrennt.
6. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie erneut benutzen.
7. Bewahren Sie die Zubehörteile sicher auf.

LISTE DER MISCHUNGEN:

KÜCHENMASCHINE

Mischung	Höchstmenge	Anmerkungen	Rührwerk
Schwerer Hefeteig	1600g	Mehl und Wasser im Verhältnis 5:3, Vorbehandlung Teig: Schaltstufe 1 für 3 Minuten; Schaltstufe 2 für 10 Sekunden.	
Leichter Hefeteig	2000g	Mehl und Wasser im Verhältnis 1,1:1. Vorbehandlung Teig: Schaltstufe 1 für 90 Sekunden; Schaltstufe 2 für 10 Sekunden.	
Eier	16 Eier	Schaltstufe 8 bis 10, für 3-4 Minuten ohne Pause schlagen.	
Schlagsahne	300ml frische Sahne	Schaltstufe 1 bis 4 für ca. 5 Minuten	
Shakes, Cocktails oder sonstige Flüssigkeit	1L	Eierschnee unterheben Schaltstufe 1 für ca. 4 Minuten	

Hinweis: Lassen Sie das Gerät zwischen Arbeitsgängen abkühlen.

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt innerhalb der EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Zur Vermeidung von Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Entsorgung muss das Gerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott abgegeben werden. Alternativ wenden Sie sich für eine sichere Entsorgung an Ihren Fachhändler.

m_5259_v02.indd 5 12-10-16 下午6:03

РУССКИЙ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Напряжение: 220-240В, 50Гц
Питание: 1200Вт

КОНСТРУКЦИЯ (видео A)

(1) Крышка мешалки
(2) Блок питания
(3) Переключатель
(4) Ручка выключения
(5) Чаша из нержавеющей стали
(6) Насадка-лопатка
(7) Насадка-венчик
(8) Насадка крюк-мешалка
(9) Брызговик

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- До использования изделия прочтите внимательно все инструкции и сохраните для будущих справок.
- Не оставляйте части упаковки (пластиковые пакеты, пенополистирол, гвозди и т.д.) там, где возможен доступ детей и недееспособных лиц, так как они потенциально могут быть опасными.
- Выключайте и отсоединяйте устройство, когда оно не используется, до замены принадлежностей или при чистке.
- Не оставляйте включенное устройство без надзора.
- Берегите руки далеко от движущихся деталей, всегда обращайтесь с продуктами, пользуясь соответствующим инструментом.
- Не пользуйтесь поврежденным устройством; для избежания риска его следует заменить у производителя, сервисного агента или лица с подобной квалификацией.
- Никогда не пользуйтесь не рекомендованными принадлежностями, это может привести к пожару, поражению электрическим током или ранению.
- Не допускайте промокания блока питания, шнура или вилки.
- Используйте только внутри помещения и ни при каких-либо условиях на открытом воздухе.
- Изделие тяжелое - будьте осторожны, когда поднимаете его. До поднятия убедитесь, что головка фиксирована и чаша, принадлежности, крышка и шнур закреплены надежно.
- Это изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо же не имеющими необходимых опыта и знаний, за исключением случая, когда они находятся под наблюдением и получают инструкции от лица, отвечающего за их безопасность.
- Следует наблюдать за детьми и не допускать их играть с изделием.
- Уровень шума: Lc < 85дБ

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

МИКСЕР

Насадка-лопатка: Для приготовления пирогов, печенья, пирожных, глазури, начинки, эклеров и картофельного пюре.

Насадка-венчик: Для яиц, сливок, блинного теста, обезжиренного ноздреватого теста, безе, сырников, муссов, суфле.
Не используйте насадку-венчик для взбивания тяжелых смесей (напр. сливок с сахаром) - ее можно испортить.

Насадка крюк-мешалка: Для дрожжевого теста.

1. Поверните ручку выключения по часовой стрелка и поднимите головку миксера до упора.
2. Вставьте инструмент, нажмите до упора и затем поверните.
3. Установите чашу в основание, нажмите вниз и поверните против часовой стрелки.
4. Поверните ручку выключения по часовой стрелка и опустите головку миксера до упора.
5. Включите, поворачивая переключатель до требуемого режима. Переключите в импульсный режим с короткими очередями.
6. Поверните и удалите инструмент. (фиг. B)

ВАЖНО:

1. Часто выключайте и очищайте чашу лопаточкой.
2. Лучше всего взбивать яйца, оставленные согреться до комнатной температуры.
3. Перед тем как взбивать белок яиц, убедитесь, что в нем нет жира или остатков скорлупы.
4. Для кондитерских изделий используйте холодные продукты, если в рецепте не указано иное.

ВАЖНО ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА:

1. Никогда не достигайте предельных возможностей изделия; иначе вы можете перегрузить его.
2. Если заметите затруднения в работе изделия, выключите его, удалите половину теста и замесите каждую половину отдельно.
3. Продукты смешиваются лучше, если вы сначала зальете жидкость.

ЧИСТКА

1. До чистки выключите и отключите изделие от розетки и оставьте остыть.
2. Не погружайте блок двигателя в воду и проверяйте, не попала ли вода в изделие.
3. Вытирайте блок двигателя сухой тканью.
4. Для чистки изделия не пользуйтесь проволочной щеткой, абразивными материалами и сильными препаратами, они испортят его внешний вид.
5. Разберите изделие и чистите все принадлежности отдельно.
6. Оставьте детали высохнуть до следующего использования.
7. После мойки и сушки поставьте принадлежности в защитные чехлы.

СРОК ГОДНОСТИ НЕ ОГРАНИЧЕН.

СПИСОК ПРОДУКТОВ:

МИКСЕР

Материал:	Макс. количество	Примечание	Инструмент
Твердое дрожжевое тесто	1600г	Мука и вода в соотношении 5:3 Предварительная обработка муки: От скорости 1 на 180 секунд; Период обработки: Скорость 2 на 10 секунд	
8 Мягкое дрожжевое тесто	2000г	Мука и вода в соотношении 1,1:1 Предварительная обработка муки: От скорости 1 на 90 секунд; Период обработки: Скорость 2 на 10 секунд	
яйца	16 яиц	Переключите со скорости 8 на скорость 10, взбивайте белки яиц 3-4 мин. без остановки	
Взбитые сливки	300мл свежих сливок	От скорости 1 до 4 приблизительно 5 минут	
Молочные коктейли коктейли и другие жидкости	1л	Смешивание яиц со взбитыми смесями От скорости 1 до 4 приблизительно 5 минут	

Примечания: После обработки одной партии оставьте изделие остыть до комнатной температуры до продолжения обработки.

Эта маркировка означает, что изделие не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного ущерба окружающей среде или здоровью он неконтролируемого выброса отходов, утилизируйте их. Это даст возможность повторного использования материальных ресурсов. Для утилизации вашего изделия, пожалуйста, свяжитесь с местными органами, отвечающими за утилизацию, или с поставщиком, от которого изделие было закуплено. Они могут принять это изделие для безопасной утилизации.

РУССКИЙ

m_5259_v02.indd 7 12-10-16 下午6:03

POLSKI

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPECYFIKACJA:

Zasilanie: 220-240V, 50Hz
Moc: 1200W

BUDOWA: (obraz A)

(1) Pokrywa blendera
(2) Jednostka zasilająca
(3) Włącznik
(4) Pokrętło blokady
(5) Misa ze stali nierdzewnej
(6) Ubijak typu H
(7) Trzepaczka
(8) Hak do ciasta
(9) Pokrywa

ISTOTNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem sprzętu dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje i zachowaj je, by móc odwołać się do nich w przyszłości.
- Nie pozostawiaj elementów opakowania (worków plastikowych, pianki, styropianu, itp.) w miejscu dostępnym dla dzieci lub osób niesamodzielnych. Takie elementy mogą stanowić potencjalne źródło zagrożenia.
- Wyłącz i odłącz urządzenie – gdy nie jest używane, przed zmianą akcesoriów lub czyszczeniem.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nie zbliżaj rąk do części ruchomych; produkty spożywcze podawaj za pomocą popychacza.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia. W takiej sytuacji urządzenie powinno zostać wymienione lub naprawione przez producenta, serwis techniczny lub wykwalifikowany punkt usługowy.
- Nie stosuj nieoryginalnych przystawek, gdyż mogą one wywołać pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia.
- Chroń jednostkę zasilającą, przewód i wtyczkę przed wilgocią.
- Produkt przeznaczony do użytku domowego, wyłącznie w pomieszczeniach.
- Podnosząc urządzenie zachowaj ostrożność – ze względu na jego ciężar. Przed podniesieniem urządzenia, upewnij się, że głowica została zablokowana, oraz zwróć uwagę, aby nie upuścić lub uszkodzić misy, narzędzi, pokrywy i przewodu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej lub psychicznej, bądź nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeżeli osoby takie nie znajdują się pod nadzorem lub nie uzyskały wskazówek dotyczących użytkowania urządzenia, od osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Należy zadbać o to, aby dzieci nie bawiły się niniejszym produktem.
- Poziom hałasu: LC < 85dB.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MIKSER

Ubijak H: Do wyrabiania ciast, biszkoptów, polewy, nadzienia, bitej śmietany i purée ziemniaczanego.

Trzepaczka: Do ubijania jajek, kremów, ciasta naleśnikowego, bezów, serników, musów, sufletów.
Aby nie uszkodzić trzepaczki, nie używaj jej do gęstych mas (np. ucierania tłuszczu z cukrem).

Hak do ciasta: Do wyrabiania ciasta drożdżowego.

1. Obróć pokrętło zwalniające, zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podnieś głowicę miksera, aby ją zablokować.
2. Umieść narzędzie, dociśnij je do oporu, a następnie obróć.
3. Umieść misę na bazie, dociśnij misę i obróć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
4. Obróć pokrętło zwalniające, zgodnie z ruchem wskazówek zegara i opuść głowicę miksera, do pozycji blokady.
5. Włącz urządzenie, obracając włącznik na żądane ustawienie. Wybierz opcję Puls, aby korzystać z krótkotrwałego włączenia silnika.
6. Obróć, aby zdjąć narzędzie. (obraz B)

WAŻNE:

1. Często wyłączaj urządzenie – aby za pomocą łopatki zebrać składniki, osadzające się na ściankach misy.
2. Do ubijania najlepsze są jajka o temperaturze pokojowej.
3. Przed ubijaniem piany z białek upewnij się, że na misie lub trzepaczce nie ma tłuszczu, lub żółtka jaja.
4. Do ciasta kruchego używaj zimnych składników, chyba że przepis zawiera inne wskazówki.

UWAGI NA TEMAT WYRABIANIA CIASTA CHLEBOWEGO:

1. Nigdy nie przekraczaj maksymalnej pojemności – możesz przeciążyć urządzenie.
2. Jeżeli masz wrażenie, że urządzenie pracuje mozolnie, wyłącz je, wyjmij połowę masy, by wyrobić ciasto w dwóch porcjach.
3. Składniki zmieszają się najlepiej, gdy w pierwszej kolejności wlejesz płyny.

CZYSZCZENIE

1. Przed czyszczeniem wyłącz i odłącz urządzenie, oraz pozostaw je, aby ostygło.
2. Nie zanurzaj jednostki silnika w wodzie i zadbaj o to, by woda nie przedostała się do urządzenia.
3. Jednostkę silnika przetrzyj wilgotną ściereczką.
4. Do czyszczenia urządzenia nie stosuj metalowych lub drewnianych szczotek ani silnych rozpuszczalników, gdyż mogą one uszkodzić produkt.
5. Zdemontuj wszystkie części urządzenia i wyczyść je oddzielnie.
6. Przed ponownym użyciem osusz wszystkie części.
7. Po umyciu i osuszeniu umieść akcesoria w rękawie ochronnym.

LISTA SKŁADNIKÓW:

MIKSER

Produkt	Maks. ilość	Uwagi	Narzędzie
Sztywne ciasto drożdżowe	1600g	Woda i mąka, w stosunku 5:3, Wstępne wyrabianie: Od prędkości 1, przez 180 sekund; Czas wyrabiania: Prędkość 2, przez 10 sekund.	
Miękkie ciasto drożdżowe	2000g	Mąka i woda, w stosunku 1,1:1 Wstępne wyrabianie: Od prędkości 1, przez 90 sekund; Czas wyrabiania: Prędkość 2, przez 10 sekund.	
Jajka	16 jaj	Wybierz prędkość od 8 do 10 i ubijaj jajka przez 3-4min, bez przerwy.	
Bita śmietana	300ml słodkiej śmietanki	Od prędkości 1 do 4, przez około 5 minut.	
Koktajle lub inne płyny	1L	Ubijanie jajek na kremową masę. Od prędkości 1, przez około 4 minuty.	

Uwagi: Po wyrobieniu jednej porcji, pozostaw urządzenie do wystygnięcia w temperaturze pokojowej, zanim zaczniesz wyrabiać następną porcję.

Symbol widoczny po lewej oznacza, że – na terenie UE – niniejszy produkt nie może być utylizowany wraz z odpadami domowymi. Aby uniknąć zagrożeń dla środowiska lub zdrowia ludzkiego, wynikających z niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddaj sprzęt recyklingowi, promując odpowiedzialne wykorzystywanie surowców. Aby zwrócić zużyty sprzęt, skorzystaj z sieci punktów odbioru elektrośmieci, lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktu. Sprzedawcy mają możliwość przekazania elektrośmieci do bezpiecznego recyklingu.

POLSKI

m_5259_v02.indd 9 12-10-16 下午6:03

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Voltaža: 220-240V, 50Hz
Snaga: 1200W

SASTAVNI DELOVI: (slika A)

(1) Poklopac blendera
(2) Motor
(3) Prekidač
(4) Taster za otpuštanje
(5) Posuda od nerđajućeg čelika
(6) H-žica
(7) Standardna žica
(8) Žica za testo
(9) Štitnik od prskanja

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUSTVA

- Pažljivo pročitajte uputstvo pre upotrebe i uređaja i sačuvajte ga za kasnije korišćenje.
- Ne ostavljajte delove pakovanja (plastične kese, striopor, eksere i sl.) blizu dece ili osoba sa posebnim potrebama, jer su oni mogući izvori opasnosti.
- Isključite uređaj na prekidaču i izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite uređaj, pre postavljanja dodataka i/ili pre čišćenja.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je uključen.
- Ne približavajte ruke pokretnim delovima. Uvek ubacujte namirnice pomoću pritiskača.
- Ako je strujni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni serviser ili slična kvalifikovana osoba da bi se izbegao rizik.
- Nikad ne koristite neodobrene dodatke. To može izazvati požar, strujni udar ili povredu.
- Nikada ne dozvolite da uređaj, kabl ili utikač postanu mokri.
- Uređaj je samo za kućnu upotrebu. Ne koristite ga na otvorenom.
- Vodite računa kada podižete uređaj. Težak je. Pre podizanja uređaja, vodite računa da glava uređaja bude zaključana, kao i da činija, alat, spoljni poklopac i strujni kabl budu pričvršćeni.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu lica sa smanjenim fizičkim, osetnim ili mentalnim sposobnostima, ili sa osobama koje nemaju iskustva i znanja u radu sa njim (uključujući decu), osim ako nisu pod nadzorom ili upućeni u upotrebu uređaja od strane osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.
- Decu bi trebalo držati pod nadzorom da bi se osiguralo da se ne igraju ovim uređajem.
- Nivo buke: Lc < 85dB

KAKO SE KORISTI

MIKSER

H-žica: Za pravljenje kolača, keksa, peciva, glazure, kremova, eklera i pirea.

Standardna žica: Za mućenje jaja, kremova, tečnog testa, puslica, kolača sa sirom, musa, suflea.
Ne koristite standardnu žicu za guste smese (npr. pravljenje krema od masnoće i šećera) – to bi moglo da je ošteti.

Žica za testo: Za kvasna testa.

1. Okrenite taster za otpuštanje u smeru kretanja kazaljki sata i podignite glavu miksera dok se ne zaključa.
2. Stavite željeni dodatak i gurnite do kraja, a zatim okrenite.
3. Postavite činiju na osnovu, pritisnite i okrenite u smeru suprotnom od kretanja kazaljki sata.
4. Okrenite taster za otpuštanje u smeru kretanja kazaljki sata i spustite glavu miksera dok se ne zaključa.
5. Uključite mikser okretanjem prekidača na željenu postavku. Prebacite na opciju „pulsiranje“ za kratko i naglo mešanje.
6. Isključite i uklonite dodatak. (slika B)

VAŽNO:

1. Često isključujte i spatulom skidajte smesu sa činije.
2. Jaja se najbolje mute kada su na sobnoj temperaturi.
3. Pre mešanja belanca, proverite da li na žici ili činiji ima masnoće ili žumanca.
4. Za pecivo koristite isključivo hladne sastojke, osim ako u receptu nije drugačije navedeno.

NAPOMENA ZA PRAVLJENJE HLEBA:

1. Nikad ne premašujte maksimalni kapacitet. U suprotnom ćete preopteretiti uređaj.
2. Ako čujete da se uređaj muči prilikom rada, isključite ga, uklonite polovinu testa i mešajte svaku pojedinačno.
3. Sastojci se najbolje mešaju ako prvo sipate tečnost.

ČIŠĆENJE

1. Isključite uređaj i izvucite utikač iz naponske mreže i sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja.
2. Ne potapajte motor uređaja u vodu i vodite računa da voda ne uđe u uređaj.
3. Motor prebrišite blago vlažnom krpom.
4. Ne koristite četku, žicu za sudove ili jake rastvarače za čišćenje uređaja jer će to uništiti njegov izgled.
5. Rastavite uređaj i očistite sve dodatke odvojeno.
6. Pustite da se svi delovi dobro osuše pre nego što ih ponovo budete koristili.
7. Dodatke stavite u zaštitnu torbicu nakon što ih operete i detaljno osušite.

SPISAK SASTOJAKA:

MIKSER

Materijal	Maksimalna količina	Napomena	Dodatak
Gusto testo s kvascem	1600g	Brašno i voda u razmeri 5:3 Priprema testa: Pri brzini 1, 180 sekundi. Operacioni period: Pri brzini 2, 10 sekundi	
Retko testo s kvascem	2000g	Brašno i voda u razmeri 1,1:1 Priprema testa: Pri brzini 1, 90 sekundi Operacioni period: Brzina 2, 10 sekundi	
jaje	16 jaja	Prebacujte od brzine 8 do brzine 10 i mutite belanac jaja bez prekidanja tokom 3 do 4 minuta.	
Šlag	300ml svežeg šlaga	Prebacujte brzine od 1 do 4 tokom 5 minuta	
Šejkovi, kokteli i druge tečnosti	1L	Mućenje jaja u kremaste smese Pri brzini 1 tokom 4 minuta okvirno	

Napomena: Nakon što obradite jednu količinu, sačekajte da se uređaj ohladi na sobnu temperaturu pre nego što nastavite sa radom.

Ova oznaka ukazuje da se u Evropskoj uniji ovaj proizvod ne sme bacati u kantu za đubre sa ostalim otpadom. Da bi se sprečio eventulan štetan uticaj na okolinu ili ljudsko zdravlje od nekontrolisanog bacanja đubreta, reciklirajte ovaj proizvod da bi ste promovisali održivu ponovnu upotrebu izvora sirovina. Da vratite svoj iskorišćeni uređaj, molimo vas da upotrebite sabirne centre ili da kontaktirate prodavca kod kojeg ste kupili proizvod. Oni mogu odneti ovaj proizvod na bezbedno recikliranje

m_5259_v02.indd 11 12-10-16 下午6:03

INSTRUKCIJU ROKSGRĀMATA

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS:

Spriegums: 220-240V, 50Hz
Jauda: 1200W

UZBŪVE: (att. A)

(1) Blendera vāks
(2) Barošanas bloks
(3) Slēdzis
(4) Atlaišanas poga
(5) Nerūsējoša tērauda trauks
(6) H veida lāpstiņa
(7) Lāpstiņa putošanai
(8) Mīklas āķis
(9) Aizsargs pret šļakatām

SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

- Pirms izmantojat ierīci, uzmanīgi izlasiet visus norādījumus un saglabājiet tos turpmākai uzziņai.
- Neatstājiet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņus, putu polistirolu, skavas utt.) bērniem vai nespējīgām personām aizsniedzamā vietā – tie ir potenciāli apdraudējuma avoti.
- Izslēdziet ierīci un izraujiet kontaktdakšu no kontaktligzdas, kad ierīce netiek izmantota, kā arī pirms piederumu maiņas un tīrīšanas.
- Neatstājiet ierīci ieslēgtu bez uzraudzības.
- Turiet rokas nost no kustīgām daļām. Vienmēr ievietojiet pārtikas produktus, izmantojot tam paredzēto stampu.
- Nelietojiet ierīci, ja tā ir bojāta. Lai izvairītos no briesmām, nomaiņa jāveic ražotājam, tā pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai.
- Nekad nelietojiet ierīcei nepiederošus priekšmetus – tas var radīt ugunsgrēku, elektriskās strāvas triecienu vai savainojumu.
- Nepieļaujiet barošanas bloka, vada un kontaktdakšas saslapināšanu.
- Ierīce paredzēta vienīgi lietošanai mājās. Neizmantojiet to ārpus telpām.
- Esiet uzmanīgs, ceļot ierīci, jo tā ir smaga. Pirms celšanas pārliecinieties, ka miksera galviņa ir nofiksēta, trauks, rīki, vāks un vads ir nostiprināti.
- Šo ierīci nedrīkst lietot personas (to skaitā bērni) ar pazeminātām fiziskām, maņu vai psihiskām spējām, kā arī personas, kurām trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien par to drošību atbildīgā persona tās neuzrauga vai nav devusi norādījumus attiecībā uz ierīces lietošanu.
- Uzraugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- Trokšņu līmenis: Lc < 85dB

LIETOŠANA

MIKSERIS

H veida lāpstiņa: kūku, cepumu, smalkmaizīšu, glazūras, pildījumu, eklēru un kartupeļu biezeņa pagatavošanai.

Lāpstiņa putošanai: olām, krēmiem, mīklai, beztauku biskvītiem, meringai, siera kūkām, uzpūteņiem, suflē.
Nelietojiet putošanai paredzēto lāpstiņu smagiem maisījumiem (piem., putojot taukus un cukuru) – jūs to varat sabojāt.

Mīklas āķis: rauga mīklai.

1. Pagrieziet atlaišanas pogu pulksteņa rādītāju kustības virzienā un paceliet miksera galviņu, līdz tā nofiksējas.
2. Ievietojot rīku, spiediet to augšup, līdz tas apstājas, pēc tam pagrieziet.
3. Uzstādiet trauku uz pamatnes, nospiediet lejup un pagrieziet pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam.
4. Pagrieziet atlaišanas pogu pulksteņa rādītāju kustības virzienā un nolaidiet miksera galviņu, līdz tā nofiksējas.
5. Ieslēdziet ierīci, pagriežot slēdzi uz vēlamo iestatījumu. Ieslēdziet pulsācijas režīmu, ja vēlaties īslaicīgus, spēcīgus apgriezienus.
6. Pagrieziet un noņemiet rīku. (att. B)

SVARĪGI!

1. Izslēdziet ierīci un ik pa laikam notīriet trauka malas ar lāpstiņu.
2. Putošanai vislabāk der olas istabas temperatūrā.
3. Pirms olu baltumu putošanas pārliecinieties, ka uz putošanai paredzētās lāpstiņas un traukā nav tauku un olu dzeltenumu.
4. Konditorejas izstrādājumiem izmantojiet aukstas sastāvdaļas, ja vien receptē nav norādīts citādi.

NORĀDES MAIZES GATAVOŠANAI

1. Nekad nepārsniedziet maksimālo ietilpību! Pretējā gadījumā jūs pārslogosiet ierīci.
2. Ja dzirdat, ka ierīce darbojas ar piepūli, izslēdziet to, izņemiet pusi mīklas un gatavojiet to pa daļām.
3. Sastāvdaļas būs vieglāk samaisīt, ja vispirms ievietosiet šķidrumu.

TĪRĪŠANA

1. Izslēdziet ierīci un izraujiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Neiegremdējiet motora bloku ūdenī un pārliecinieties, ka ierīcē neiekļūst ūdens.
3. Noslaukiet motora bloku ar mitru drānu.
4. Ierīces tīrīšanai neizmantojiet asu birsti vai jebkādus spēcīgus šķīdinātājus – tie kaitētu ierīces izskatam.
5. Noņemiet no ierīces un tīriet visus piederumus atsevišķi.
6. Rūpīgi nožāvējiet visas daļas, pirms tās tiek atkal lietotas.
7. Pēc nomazgāšanas un rūpīgas nožāvēšanas ievietojiet piederumus aizsargapvākā.

SASTĀVDAĻU SARAKSTS:

MIKSERIS

Materiāls	Maksimālie daudzumi	Apraksts	Rīks
Bieza rauga mīkla	1600g	Milti un ūdens attiecībā 5:3 Mīklas iepriekšēja apstrāde: 1. ātrumā 180 sekundes Darbības laiks: 2. ātrumā 10 sekundes	
Mīksta rauga mīkla	2000g	Milti un ūdens attiecībā 1:1 Mīklas iepriekšēja apstrāde: 1. ātrumā 90 sekundes Darbības laiks: 2. ātrumā 10 sekundes	
Ola	16 olas	Ieslēdziet ierīci 8. līdz 10. ātrumā, putojiet olu baltumus bez apstājas 3-4 minūtes	
Putukrējums	300 ml svaiga saldā krējuma	1. līdz 4. ātrumā aptuveni 5 minūtes	
Kokteiļi vai citi šķidrumi	1L	Olu kulšana krēmveida maisījumos 1. ātrumā aptuveni 4minūtes	

Piezīme. Pēc vienas porcijas apstrādes ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai, pirms turpināt darbu.

Šis simbols norāda, ka ierīci nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem visās ES valstīs. Lai novērstu iespējamo kaitējumu videi vai cilvēku veselībai, nekontrolēti atbrīvojoties no atkritumiem, esiet atbildīgs un nododiet to otrreizējai pārstrādei, lai veicinātu resursu ilgtspējīgu atkārtotu izmantošanu. Lai nodotu lietoto ierīci, lūdzu, izmantojiet atkritumu nodošanas un savākšanas sistēmas vai sazinieties ar mazumtirgotāju, pie kura iegādājāties šo ierīci. Tas var pieņemt šo ierīci videi drošas otrreizējas pārstrādes nolūkos.

m_5259_v02.indd 12-13
12-10-16 下午6:03

NAUDOJIMOSI INSTRUKCIJA

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS:

Įtampa: 220-240V, 50Hz
Galia: 1200W

SANDARA (pav. A)

(1) Maišytuvo gaubtas
(2) Maitinimo blokas
(3) Įjungimo jungiklis
(4) Atleidimo rankenėlė
(5) Nerūdijančio plieno indas
(6) „H“ formos plaktuvas
(7) Plaktuvas
(8) Tešlos minkymo kablys
(9) Apsauga nuo taškymosi

SVARBŪS ĮSPĖJIMAI

- Atidžiai perskaitykite visas instrukcijas prieš naudodamiesi šiuo prietaisu ir jas išsaugokite ateičiai.
- Nepalikite pakuotės medžiagų (plastikinių maišų, polistireno, vinių ir pan.) vaikams ar žmonėms su protine negalia pasiekiamoje vietoje, nes galite jiems sukelti pavojų.
- Išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš lizdo, jei juo nesinaudojate, ketinate keisti priedus ar valyti.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros.
- Visada saugokite rankas nuo judančių dalių, maistą stumkite naudodami maisto stumtuką.
- Nesinaudokite apgadintu prietaisu; jį turi suremontuoti arba pakeisti nauju gamintojas, jo įgaliotas atstovas arba kitas kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- Niekada nenaudokite neleistinų priedų, nes tai gali sukelti gaisrą, galite nusikrėsti elektra ir kitaip susižaloti.
- Saugokite maitinimo bloką, maitinimo laidą ir kištuką nuo drėgmės.
- Prietaisas skirtas tik buitinėms reikmėms, nenaudokite jo lauke.
- Kelkite prietaisą atsargiai, nes jis sunkus. Patikrinkite, ar užfiksuota galvutė ir ar indas, priedai, išėjimo gaubtas ir laidas pritvirtinti prieš kėlimą.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudotis asmenims (įskaitant vaikus) su fizine, sensorine ar protine negalia, arba asmenims, kuriems nepakanka patirties ir žinių naudotis tokiais prietaisais, išskyrus atvejus, kada šiems asmenims naudojantis šiuo prietaisu juos prižiūri ir jiems nurodymus duoda už jų saugą ir tinkamą prietaiso naudojimą atsakingas asmuo.
- Būtina prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų šiuo prietaisu.
- Triukšmo lygis: Lc < 85dB

KAIP NAUDOTIS

MAIŠYTUVAS

„H“ formos plaktuvas: Skirtas gaminti pyragams, sausainiams, tešlai, šaldymui, įdarui, eklerams ir bulvių košei.

Plaktuvas: Skirtas kiaušiniams, grietinėlei, neriebiems biskvitams, morengams, sūrio pyragėliams, putėsiams, suflė.
Nenaudokite šio plaktuvo tirštoms medžiagoms (pvz. Grietinėlei su cukrumi) plakti, nes galite jį apgadinti.

Tešlos minkymo kablys: Mišiniams su mielėmis.

1. Pasukite atleidimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir pakelkite maišytuvo galvutę, kol ji užsifiksuos.
2. Įdėkite priedą, stumkite jį aukštyn, kol jis sustos, tada pasukite.
3. Uždėkite indą ant pagrindo, paspauskite žemyn ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę.
4. Pasukite atleidimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir nuleiskite maišytuvo galvutę, kol ji užsifiksuos.
5. Įjunkite pasukdami jungiklį į norimą padėtį. Galite jungti trumpais etapais.
6. Pasukite ir išimkite priedą. (pav. B)

SVARBU:

1. Išjunkite ir mentele dažnai išgrandykite indą.
2. Kiaušiniai kambario temperatūroje geriausiai plakasi.
3. Prieš plakant kiaušinio baltymus, patikrinkite, ar inde arba ant plaktuvo nėra riebalų arba kiaušinio trynio.
4. Tešlai naudokite šaltus ingridientus, nebent pagal receptą reikėtų kitaip.

PATARIMAS GAMINANT DUONĄ:

1. Niekada neviršykite maksimalių pajėgumų, nes perkrausite prietaisą.
2. Jei išgirstumėte, kad prietaisas sukasi sunkiai, išjunkite jį, išimkite pusę tešlos ir ją minkykite atskirai.
3. Ingridientai geriausiai susimaišys, jei pirmiausia supilsite skystį.

VALYMAS

1. Išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš maitinimo lizdo, leiskite prietaisui atvėsti prieš valant.
2. Nemerkite variklio bloko į vandenį ir užtikrinkite, kad į prietaisą nepatektų vandens.
3. Variklio bloką valykite drėgnu skudurėliu.
4. Nevalykite vieliniu šepečiu, šveitimo kempine, nenaudokite stiprių valymo priemonių, nes jos gali apgadinti prietaisą.
5. Išardykite prietaisą ir visas jo detales ir priedus valykite atskirai.
6. Prieš vėl naudodami, palaukite, kol visos dalys išdžius.
7. Sudėkite priedus į apsauginę rankovę po nuplovimo ir nudžiovinimo

INGRIDIENTŲ SĄRAŠAS:

MAIŠYTUVAS

Medžiaga	Maks. kiekiai	Pastaba	Priedas
Kieta mielinė tešla	1600g	Miltų ir vandens santykis 5:3, Pirminis tešlos apdorojimas: Nuo 1-o greičio 180 sekundžių; Veikimo periodas: 2-as greitis 10 sekundžių	
8Minkšta mielinė tešla	2000g	Miltų ir vandens santykis 1,1:1, Pirminis tešlos apdorojimas: Nuo 1-jo greičio 90 sekundžių; Veikimo periodas: 2-as greitis 10 sekundžių	
kiaušinis	16 kiaušinių	Įjunkite greitį 8 iki greičio 10, plakite kiaušinių baltymus nesustabdydami 3-4min	
Plakta grietinėlė	300ml šviežios grietinėlės	Nuo greičio 1 iki 4 apie 5 minutes	
Mišiniai, kokteiliai arba kiti skysčiai	1L	Kiaušinių plakimas į kreminį mišinį Nuo 1-jo greičio maždaug 4 minutes	

Pastabos: Kai apdorosite vieną partiją, leiskite prietaisui atvėsti palikdami kambario temperatūroje prieš apdorojant toliau.

Šis ženklas rodo, kad produktą draudžiama išmesti kartu su buitinėmis atliekomis visoje ES. Siekiant išvengti galimo poveikio aplinkai arba žmogaus sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų išmetimo, perdirbkite atliekas atsakingai tam, kad skatintumėte pakartotinį medžiagų panaudojimą. Jei norite grąžinti panaudotą prietaisą, grąžinkite jį į specialias surinkimo sistemas arba susisiekite su pardavėju dėl konsultacijos. Pardavėjas gali perdirbti produktą aplinkai nekenksmingu būdu.

m_5259_v02.indd 15 12-10-16 下午6:03

MANUAL DE INSTRUCŢIUNI

SPECIFICAŢII TEHNICE:

Tensiune: 220-240V, 50Hz
Putere: 1200W

STRUCTURĂ: (fig. A)

(1) Capac blender
(2) Unitate alimentare
(3) Întrerupător
(4) Mâner eliberare
(5) Bol din oţel inoxidabil
(6) Paletă H
(7) Tel
(8) Paletă pentru aluat
(9) Protecţie împotriva stropirii

ATENŢIONĂRI IMPORTANTE

- Citiţi toate instrucţiunile cu atenţie anterior utilizării dispozitivului dvs. şi păstraţi-le pentru a le consulta în viitor.
- Nu lăsaţi elemente ale ambalajului (pungi de plastic, spumă de polistiren, cuie, etc.) la îndemâna copiilor sau persoanelor cu dizabilităţi mentale deoarece acestea reprezintă surse potenţiale de pericol.
- Opriţi şi deconectaţi dispozitivul atunci când nu îl utilizaţi, anterior schimbării accesoriilor sau curăţării acestuia.
- Nu lăsaţi dispozitivul pornit dacă acesta este nesupravegheat.
- Ţineţi-vă mâinile la distanţă de elementele mobile, introduceţi întotdeauna alimentele în bol cu ajutorul piesei de împingere a acestora.
- Nu utilizaţi un produs deteriorat. Dacă este deteriorat, aparatul trebuie înlocuit de producător sau de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita un pericol.
- Nu utilizaţi niciodată o anexă neautorizată a mixerului deoarece aceasta poate produce incendii, şocuri electrice sau rănire.
- Nu permiteţi unităţii de alimentare, cablului sau ştecherului să se ude.
- Utilizaţi aparatul doar în gospodărie şi doar în interior.
- Aveţi grijă atunci când ridicaţi acest dispozitiv deoarece el este greu. Asiguraţi-vă că capul este blocat şi că bolul, paletele, capacul ieşirii de alimentare şi cablul sunt fixate anterior ridicării mixerului.
- Acest dispozitiv nu este intenţionat spre a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experienţă şi cunoştinţe, cu excepţia cazului când acestea sunt supravegheate sau primesc instrucţiuni cu privire la utilizarea produsului din partea unei persoane responsabile pentru siguranţa lor.
- Copiii trebuie să fie supravegheaţi pentru asigurarea faptului că aceştia nu se joacă cu dispozitivul.
- Nivel de zgomot: Lc < 85dB

MOD DE UTILIZARE

MIXERUL

Paletă H: Pentru realizarea prăjiturilor, fursecurilor, foietajelor, glazurilor, umpluturilor, eclerelor şi piureului de cartofi.

Tel: Pentru baterea ouălor, pentru creme, aluaturi moi, aluaturi fără grăsime, bezelelor, variatelor feluri de cheesecake, diferitelor tipuri de mousse, sufleurilor.
Nu utilizaţi telul pentru amestecuri grele (de exemplu, grăsime spumată şi zahăr) deoarece l-aţi putea deteriora.

Paleta pentru aluat: Pentru aluaturile cu drojdie.

1. Întoarceţi mânerul de eliberare în sensul acelor de ceasornic şi ridicaţi capul mixerului până când acesta se blochează.
2. Introduceţi o paletă, împingeţi-o în sus până când daţi de un obstacol şi apoi întoarceţi-o.
3. Fixaţi bolul pe baza mixerului, apăsaţi-l în jos şi întoarceţi-l în sensul invers acelor de ceasornic.
4. Întoarceţi mânerul de eliberare în sensul invers acelor de ceasornic şi coborâţi capul mixerului până când acest se blochează.
5. Porniţi dispozitivul prin întoarcerea întrerupătorului până la ajungerea la setarea dorită. Treceţi la puls pentru perioade foarte scurte de funcţionare repetată.
6. Întoarceţi şi îndepărtaţi o paletă. (fig. B)

IMPORTANT:

1. Opriţi dispozitivul şi curăţaţi bolul cu o spatulă frecvent.
2. Ouăle la temperatura camerei sunt cele mai bune pentru bătut cu telul.
3. Anterior baterii albuşurilor cu telul, asiguraţi-vă că nu există nicio urmă de grăsime sau gălbenuş pe tel sau pe bol.
4. Utilizaţi ingrediente reci pentru foietaje cu excepţia cazului când reţeta dvs. indică în mod diferit.

SFATURI PENTRU PÂINE:

1. Nu depăşiţi niciodată capacităţile maxime. Altfel, veţi supraîncărca dispozitivul.
2. Dacă auziţi că aparatul face eforturi mari în timpul funcţionării, opriţi-l, îndepărtaţi jumătate din aluat şi prelucraţi fiecare jumătate separat.
3. Ingredientele se amestecă cel mai bine dacă le puneţi mai întâi pe cele lichide.

CURĂŢARE

1. Deconectaţi şi opriţi dispozitivul, dându-i timp să se răcească anterior curăţării.
2. Nu scufundaţi unitatea motorului în apă şi asiguraţi-vă că apa nu intră în aparat.
3. Ştergeţi unitatea motorului cu o cârpă umedă.
4. Nu utilizaţi o perie din sârmă, un burete de sârmă moale sau orice solvenţi puternici pentru curăţarea aparatului deoarece aceştia îi vor deteriora aspectul.
5. Demontaţi dispozitivul şi curăţaţi toate accesoriile separat.
6. Lăsaţi toate piesele să se usuce foarte bine anterior utilizării lor din nou.
7. Puneţi accesoriile într-un ambalaj de protecţie după spălare şi uscare cu atenţie.

LISTA DE INGREDIENTE:

MIXERUL

Material	Cantităţi maxime	Comentarii	Instrument
Aluat cu drojdie vârtos	1600g	Făină şi apă, raport 5:3, Pretratarea drojdiei: De la viteza 1 timp de 180 secunde; Perioada operaţiunii: Viteza 2 timp de 10 secunde	
Aluat cu drojdie moale	2000g	Făină şi apă, raport 1:1 Pretratarea drojdiei: De la viteza 1 timp de 90 secunde; Perioada operaţiunii: Viteza 2 timp de 10 secunde	
Ouă	16 ouă	Treceţi de la viteza 8 la viteza 10 şi bateţi albuşurile fără oprire timp de 3-4 minute	
Frişcă	300ml frişcă lichidă proaspătă	De la viteza 1 La viteza 4 timp de aproximativ 5 minute	
Shake-uri, cocktail-uri sau alte lichide	1L	Baterea ouălor pentru încorporare în amestecuri cremoase. De la viteza 1 timp de aproximativ 4 minute.	

Comentarii: După procesarea unui lot, lăsaţi dispozitivul să se răcească la temperatura camerei anterior continuării procesării ingredientelor.

Acest marcaj indică faptul că prezentul produs nu trebuie eliminat alături de alte reziduuri menajere pe întregul teritoriu al UE. Pentru a împiedica posibila deteriorare a mediului sau sănătăţii umane provenită din eliminarea necontrolată a deşeurilor, reciclaţi aparatul responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a vă returna dispozitivul uzat, vă rugăm să utilizaţi sistemele de returnare şi colectare sau să contactaţi magazinul de unde aţi achiziţionat produsul. Magazinele de acest tip pot prelua acest produs pentru reciclarea sa sigură pentru mediul înconjurător.

m_5259_v02.indd 16-17 12-10-16 下午6:03

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ:

Напрежение: 220-240V, 50Hz
Мощност: 1200W

СТРУКТУРА: (фиг. A)

(1) Капак на смесителя
(2) Захранващ блок
(3) Конектор на превключвателя
(4) Бутон за освобождаване
(5) Съд от неръждаема стомана
(6) H-разбивач
(7) Приставка за разбиване на флуиди
(8) Кука за тесто
(9) Предпазител против пръски

ВАЖНИ ПРЕДОХРАНИТЕЛНИ МЕРКИ

- Прочетете изцяло настоящите инструкции преди употреба и ги съхранете за бъдещи справки.
- Не оставяйте части от опаковката (пластмасови чанти, полиестерна пяна, захвати и др.) в обхвата на деца или лица без самоконтрол, тъй като са възможни източници на опасност.
- Изключвайте уреда и изваждайте щепсела, когато не го използвате или преди смяна на аксесоари и почистване.
- Не оставяйте уреда включен без наблюдение.
- Пазете ръцете си далеч от движещите се части. Винаги подавайте храната със специалния аксесоар за притискане.
- Не използвайте повредени уреди. Повредата трябва да бъде отстранена от производителя или техен сервизен агент, или друго лице с подходяща квалификация, за да се избегнат рисковете.
- Никога не използвайте неодобрени аксесоари. Това може да доведе до пожар, токов удар или нараняване.
- Не оставяйте влажни захранващия блок, кабела или щепсела.
- Да се използва само на закрито.
- Внимавайте при повдигане на уреда, тъй като е тежък.Уверете се, че главата е блокирана и че съдът, приставките, капака на изхода и кабела са захванати преди повдигането.Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени възможности или от лица, които не са запознати с употребата, освен ако не бъдат наблюдавани или инструктирани относно работата с него от отговорно за тяхната безопасност лице.
- Инструктирайте децата да не играят с уреда.
- Ниво на шума:Lc < 85dB

НАЧИН НА УПОТРЕБА

МИКСЕРЪТ

H-разбивач: За направа на кейкове, бисквити, пасти, замръзяване, пълнежи, еклери и картофено пюре.

Аксесоар за разбиване на флуиди: За яйца, сметана, масло, безмаслени гъби, разбиване на белтъци, чийзкейкове, мусове, суфлета.
Не използвайте аксесоара за разбиване на флуиди с твърде тежки смеси (например за направа на маслени кремове), тъй като е възможна повреда.

Кука за тесто: За смеси с мая.

1. Завъртете бутона за освобождаване по часовниковата стрелка и повдигнете главата на миксера, докато щракне на място.
2. Поставете приставка и притискайте докато спре да се върти.
3. Монтирайте купата върху основата, притиснете надолу и завъртете в обратна на часовниковата стрелка посока.
4. Завъртете бутона за освобождаване по часовниковата стрелка и снижете главата на миксера, докато щракне на място.
5. Включете, като завъртите превключвателя на желаната настройка. Превключвайте на импулсен режим за кратки дейности.
6. Завъртете и отстранете приставката. (фиг. B)

ВАЖНО:

1. Често изключвайте и избърсвайте купата с шпакла.
2. Яйцата със стайна температура се разбиват най-добре.
3. Преди да разбиете белтъци на сняг се уверете, че няма мазнина или жълтък в купата.
4. Използвайте студени съставки за сладкиши, освен ако рецептата не гласи друго.

СЪВЕТИ ПРИ ПРАВЕНЕ НА ХЛЯБ:

1. Никога не надхвърляйте максималния капацитет. В противен случай ще претоварите уреда.
2. Ако чуете, че уреда се натоварва, изключете, отстранете половината тесто и пригответе двете половини по отделно.
3. Съставките се смесват най-добре, ако първо поставите течността.

ПОЧИСТВАНЕ

1. Изключете и отстранете щепсела. Оставете уреда да се охлади преди почистване.
2. Не потапяйте двигателния блок във вода и се уверете, че в уреда не прониква вода.
3. Избърсвайте двигателния блок с влажна кърпа.
4. Не използвайте четка, стоманена вълна или силни разтворители за почистване на уреда, тъй като е възможно да го повредят.
5. Разглобете уреда и почистете аксесоарите поотделно.Уверете се, че частите не са фиксирани в съдомиалната машина, тъй като това може да доведе до промяна на формата им. Оставете всички части да изсъхнат добре преди да ги използвате отново.
7. Поставете аксесоарите в защитния ръкав след измиване и цялостно подсушаване.

СПИСЪК НА СЪСТАВКИТЕ:

МИКСЕРЪТ

Материал	Максимални количества	Забележка	Приставка
Твърдо тесто с мая	1600g	Брашно и вода при съотношение 5:3 Предварителна обработка на тестото: Със скорост 1 за 180 секунди; Време на обработка: Скорост 2 за 10 секунди	
Меко тесто с мая	2000g	Брашно и вода при съотношение 1.1:1 Предварителна обработка на тестото: Скорост 1 за 90 секунди; Време на обработка: Скорост 2 за 10 секунди	
яйца	16 яйца	Скорост 8 до 10. Разбиването на яйцата на сняг продължава 3-4 минути.	
Бита сметана	300ml прясна сметана	Скорост 1 до 4 за около 5 минути	
Шейкове, коктейли и други течности	1L	Разбиване на яйца върху кремообразни смеси Скорост 1 за около 4 минути	

Забележки: След като обработите храната, оставете уреда да се охлади до стайна температура преди да продължите със следващата обработка.

m_5259_v02.indd 18-19
12-10-16 下午6:03

БЪЛГАРСКИ

Този знак показва, че продуктът не трябва да се изхвърля с домакинските отпадъци в ЕС. За да предотвратите възможни щети на околната среда или човешкото здраве, дължащи се на неконтролирано изхвърляне на отпадъци, е необходимо да ги рециклирате за използване на вложените в тях ценни материали. За да върнете използван уред, е необходимо да използвате системата за събиране на специални отпадъци или да се свържете с търговеца, от който сте закупили продукта. По този начин продуктът ще бъде предаден за безопасно за околната среда рециклиране.

ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Напруга: 220-240В~50Гц
Потужність: 1200Вт

БУДОВА: (мал. A)

(1) Кришка змішувача
(2) Привідний блок
(3) Перемикач
(4) Фіксатор
(5) Чаша з нержавіючої сталі
(6) Н-збивач
(7) Вінчик
(8) Гачок для тіста
(9) Кришка для захисту від розбризкування

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- Перед використанням даного пристрою уважно прочитайте усі інструкції та збережіть їх для довідки у майбутньому.
- Не залишайте деталі упаковки (пластикові мішки, пінополістирол, цвяхи тощо) у місцях, доступних для дітей або осіб зі спеціальними потребами, оскільки ці деталі можуть становити для них ймовірну небезпеку.
- Обов'язково вимкніть даний пристрій та відключіть його від електричної розетки, коли він не використовується, перед заміною аксесуарів або перед тим як його чистити.
- Не залишайте даний пристрій увімкненим без нагляду.
- Тримайте руки подалі від рухомих деталей, а для завантаження їжі використовуйте штовхач їжі.
- Щоб уникнути небезпеки, забороняється використовувати пошкоджений пристрій; пошкоджений пристрій повинен бути замінений виробником, його сервісним представником або кваліфікованим електриком.
- Забороняється використання інших насадок, окрім рекомендованих, оскільки це може призвести до виникнення пожежі, ураження електричним струмом або до травмування.
- Оберігайте привідний блок, шнур живлення та штепсельну вилку від вологи.
- Використовуйте даний пристрій тільки в приміщенні. Використання за межами приміщення заборонене.
- Будьте обережні при підніманні даного пристрою, оскільки він досить важкий. Перед підніманням упевніться, що головка пристрою зафіксована, а чаша, аксесуари, кришка та шнур живлення не будуть пошкоджені під час піднімання.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, розумовими та психічними даними, а також особами, що не мають необхідних навичок або знань, окрім як під наглядом осіб, відповідальних за їх безпеку, та після проведення необхідного інструктажу.
- Наглядайте за дітьми, щоб вони не бавились із даним апаратом.
- Рівень шуму: Lc < 85 дБ

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ

ЗМІШУВАЧ

Н-збивач: Для приготування кексів, сухого печива, випічок, цукрової глазурі, заповнювачів, еклер та картоплі п'юре.

Вінчик: Для збивання яєць, сметани, рідкого тіста, нежирного пористого тіста, меренги, ватрушок, мусу, суфле.
Не використовуйте вінчик для збивання дуже густих сумішей (наприклад, суміші сметани з цукром) - вінчик може пошкодитись.

Гачок для тіста: Для замішування тіста.

1. Поверніть фіксатор за годинниковою стрілкою та підніміть головку змішувача, доки вона не зафіксується у верхньому положенні.
2. Вставте інструмент до упора, а тоді поверніть його.
3. Помістіть чашу на основу, а тоді натисніть на часу та поверніть її проти годинникової стрілки.
4. Поверніть фіксатор за годинниковою стрілкою та опустіть головку змішувача, доки вона не зафіксується у нормальному положенні.
5. Увімкніть змішувач, повернувши перемикач у потрібне положення. Увімкніть функцію замішування з пульсацією.

УКРАЇНСЬКА

m_5259_v02.indd 20-21 12-10-16 下午6:03

6. Після завершення вимкніть змішувач та вийміть інструмент. (мал. B)

УВАГА:

1. Регулярно вимикайте змішувач та зіскрібайте чашу за допомогою лопатки.
2. Для яєць із кімнатною температурою найкраще підходить збивання за допомогою вінчика.
3. Перед збиванням яєчних білків упевніться, що у чаші та на вінчику відсутній жир або яєчний жовток.
4. Для випічки використовуйте холодні складники, окрім випадків, у рецепті зазначені теплі складники.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ПРИ ЗАМІШУВАННІ ХЛІБА:

1. Оберігайте даний пристрій від важких режимів роботи, щоб не перенавантажити його.
2. Якщо ви чуєте, що пристрій працює з сильним напруженням, вимкніть його, вийміть половину тіста та замішуйте кожну половинку тіста окремо.
3. Складники краще змішуються, якщо спершу налити води.

ЧИЩЕННЯ

1. Перед чищенням обов'язково вимкніть пристрій, відключіть його від електричної розетки та дайте йому охолонути.
2. Не занурюйте привідний блок (двигун) у воду та будьте обережні, щоб вода не потрапила у даний пристрій.
3. Протріть привідний блок (двигун) вологою тканиною.
4. Не використовуйте для чищення даного пристрою дротяну щітку, стальну вату або будь-які сильні розчинники, оскільки вони можуть пошкодити поверхню пристрою.
5. Зніміть з даного пристрою його аксесуари та чистіть їх окремо.
6. Перед повторним використанням добре просушіть усі деталі.
7. Після миття та належного висушування аксесуарів помістіть їх у захисне відділення.

СПИСОК СКЛАДНИКІВ:

ЗМІШУВАЧ

Продукти	Макс. кількість	Примітка	Інструмент
Туге дріжджове тісто	1600г	Борошно та вода у пропорції 5:3 Підготовка тіста: Швидкість 1 упродовж 180 секунд; Замішування: Швидкість 2 упродовж 10 секунд	
Рідке дріжджове тісто	2000г	Борошно та вода у пропорції 1:1 Підготовка тіста: Швидкість 1 упродовж 90 секунд; Замішування: Швидкість 2 упродовж 10 секунд	
Яйця	16 яєць	Увімкніть швидкість від 8 до 10 та збивайте яєчний білок безперервно упродовж 3-4хв.	
Збиті вершки	300мл свіжих вершків	Від швидкості 1 до 4 упродовж 5хв.	
Шейки, коктейлі або інші напої	1л	Збивання яєць у вершковій суміші Від швидкості 1 упродовж прибл. 4хв.	

Зауваження: після обробки однієї порції дайте пристрою охолонути до кімнатної температури перед продовженням роботи.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.

Даний значок означає, що даний виріб забороняється утилізувати разом із звичайним побутовим сміттям у країнах ЄС. Щоб уникнути ймовірної шкоди для навколишнього середовища від неконтрольованої утилізації відходів, здавайте їх на переробку, яка дозволяє заново використовувати відновлювані матеріали. Для повернення вашого апарата, скористайтесь системою повернення та накопичення, або зверніться за інформацією до продавця, у якого ви придбали даний виріб. Вони можуть прийняти даний виріб для його безпечної переробки.

m_5259_v02.indd 22-23 12-10-16 下午6:03

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Tensión: 220-240V, 50Hz
Alimentación: 1200W

ESTRUCTURA: (fig. A)

(1) Cubierta del mezclador
(2) Unidad de alimentación
(3) Conector de interruptor
(4) Perilla de liberación
(5) Bol de acero inoxidable
(6) Batidor en H
(7) Batidor
(8) Gancho para masa
(9) Protector contra salpicaduras

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Lea todas las instrucciones atentamente antes de usar el electrodoméstico y consérvelas para referencia futura.
- No deje piezas del embalaje (bolsas plásticas, espuma de poliestireno, clavos, etc.) al alcance de los niños o de personas incapaces, ya que son fuentes potenciales de peligro.
- Apague y desconecte el electrodoméstico cuando no esté en uso, antes de cargar accesorios o de limpiarlo.
- No deje el electrodoméstico encendido sin supervisión.
- Mantenga sus manos lejos de las piezas móviles, siempre utilice un empujador de alimentos para introducir alimentos.
- No use un electrodoméstico dañado. Debe ser reemplazado por el fabricante, por su agente de servicio o por una persona con las mismas aptitudes a fin de evitar peligros.
- Nunca utilice accesorios no autorizados. Ello puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No permita que la unidad, el cable o el conector de alimentación se moje.
- Sólo para uso doméstico, no apto para exteriores.
- Tenga cuidado al levantar este electrodoméstico, ya que es pesado. Asegúrese de que la cabeza esté bloqueada y de que el bol, las herramientas, la cubierta de salida y el cable estén seguros antes de levantarlo.
- Este electrodoméstico no fue hecho para ser usado por personas (lo que incluye a niños) que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o de conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les proporcione supervisión o instrucciones acerca de su uso.
- Los niños deben estar supervisados para asegurar que no jueguen con el electrodoméstico.
- No utilice el mezclador y otros accesorios al mismo tiempo.
- Nivel de ruido: Lc < 85dB

CÓMO UTILIZAR

LA BATIDORA

Batidor en H: Para hacer tortas, galletas, pasteles, glasé, rellenos, bombas de crema y puré de papas.

Batidor: Para huevos, crema, mezclas, bizcochos sin grasa, merengues, pasteles de queso, mousses y soufflés.
No utilice el batidor para mezclas pesadas (por ejemplo, desnatar grasa y azúcar). Podría dañarlo.

Gancho para masas: Para mezclas con levadura:

1. Gire la perilla de liberación en sentido de las agujas del reloj y levante el cabezal de la batidora hasta que se bloquee.
2. Inserte un accesorio, empuje hasta que se detenga y luego, gire.
3. Encaje el bol sobre la base. Empuje hacia abajo y gire en sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Gire la perilla de liberación en sentido de las agujas del reloj y baje el cabezal de la batidora hasta que bloquee.
5. Encienda girando el interruptor a la opción deseada. Gire a pulsación para ráfagas cortas.
6. Gire y quite un accesorio. (fig. B)

IMPORTANTE:

1. Apague y raspe el bol con la espátula en forma frecuente.
2. Los huevos a temperatura ambiente son ideales para batir.
3. Antes de batir las claras de huevo, asegúrese de que no haya grasa o yema de huevo en el batidor o en el bol.
4. Utilice ingredientes fríos para repostería a menos que su receta indique lo contrario.

PUNTO PARA HACER PAN:

1. Nunca exceda las capacidades máximas; de lo contrario, sobrecargará al electrodoméstico.

2. Si escucha que el electrodoméstico se está esforzando, apáguelo, quite la mitad de la masa y haga cada masa por separado.
3. Los ingredientes se mezclan mejor si le coloca el líquido primero.

LIMPIEZA

1. Desconecte y apague, permita que el electrodoméstico se enfríe antes de limpiarlo.
2. No sumerja la unidad motriz en agua y asegúrese de que el agua no ingrese en el electrodoméstico.
3. Limpie la unidad motriz con un paño húmedo.
4. No utilice un cepillo de alambre, lana de hierro ni solventes fuertes para limpiar el electrodoméstico. Podrían dañarlo.
5. Desmonte el electrodoméstico y limpie todos los accesorios por separado. El cuerpo del picador de carne y otras piezas se pueden limpiar con agua jabonosa o en el lavaplatos. Asegúrese de que las piezas no estén firmemente sujetas en el lavaplatos, ya que esto puede alterar su forma.
6. Deje que todas las piezas se sequen por completo antes de utilizarlas nuevamente.
7. Coloque los accesorios en la funda protectora después de lavarlos y de que se hayan secado por completo.

LISTA DE INGREDIENTES:

LA BATIDORA

Material	Cantidades máximas	Observación	Accesorio
Masa espesa con levadura	1600g	Harina y agua en una proporción de 5:3 Pretratamiento de la masa: Desde velocidad 1 durante 180 segundos. Período de operación: Velocidad 2 durante 10 segundos.	
Masa suave con levadura	2000g	Harina y agua en una proporción de 1,1:1 Pretratamiento de la masa: Desde velocidad 1 durante 90 segundos. Período de operación: Velocidad 2 durante 10 segundos.	
Huevo	16 huevos	Encienda en la velocidad 8 hasta la velocidad 10, bata las claras sin parar durante 3-4 minutos.	
Crema batida	300ml de crema fresca	Desde velocidad 1 hasta 4 durante aproximadamente 5 minutos.	
Batidos cócteles u otros líquidos	1L	Mezcla de huevos con mezclas cremosas Desde velocidad 1 durante aproximadamente 4 minutos.	

Comentarios: Después de procesar una tanda, deje que el electrodoméstico se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar con el proceso.

Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. A fin de prevenir un posible daño al medio ambiente o a la salud humana por el desecho no controlado de residuos, recíclelos en forma responsable para promover la reutilización sustentable de recursos materiales. Para devolver este aparato usado, tenga a bien usar los sistemas de devolución y de recolección, o póngase en contacto con el distribuidor de quién adquirió este producto. Ellos pueden tomar este producto con fines de reciclaje seguro para el ambiente.

m_5259_v02.indd 24-25 12-10-16 下午6:03

GUIDE D'INSTRUCTIONS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

Tension : 220-240V 50Hz
Puissance : 1200W

STRUCTURE : (ill. A)

(1) Carter du robot mixeur
(2) Bloc-moteur
(3) Commutateur de marche/arrêt
(4) Bouton de verrouillage
(5) Bol en acier inoxydable
(6) Batteur en H
(7) Fouet
(8) Crochet pétrisseur
(9) Couvercle anti-éclaboussures

INFORMATIONS IMPORTANTES

- Lisez toutes les instructions de ce guide d'avant d'utiliser votre appareil pour la première fois et conservez-les pour référence ultérieure.
- Ne laissez aucun élément d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) à la portée des enfants et des personnes handicapées ; ces éléments présentent un danger.
- Éteignez et débranchez votre appareil lorsque vous ne l'utilisez plus, avant de le nettoyer et avant de changer un accessoire.
- Ne laissez pas votre appareil en marche sans la présence d'une personne adulte responsable.
- Éloignez vos mains des pièces en mouvement et poussez les aliments uniquement avec un poussoir.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous au constructeur, à son centre de service ou à une personne qualifiée pour le remplacer et vous préserver de tout danger.
- Ne montez aucun accessoire qui ne soit agréé par le fabricant. Vous vous exposez, sinon, à un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure corporelle.
- Évitez que l'appareil, son cordon d'alimentation et sa prise ne deviennent humides.
- Cet appareil est réservé à un usage intérieur domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Cet appareil est lourd. Soulevez-le avec précaution. Avant de le déplacer, vérifiez que la tête est bloquée et que le bol, les outils, le couvercle et le cordon d'alimentation sont sécurisés.
- L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (y compris les enfants) ne disposant pas de toutes leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant de l'expérience et des connaissances requises. Cette interdiction ne peut être levée qu'après que ces personnes ont reçu une formation appropriée ou sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour les empêcher de s'amuser avec l'appareil.
- Niveau de bruit : Lc < 85dB

UTILISATION

MIXEUR

Batteur en H : pour les gâteaux, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.

Fouet : pour les œufs, les crèmes, les pâtes, les génoises sans graisse, les meringues, les gâteaux au fromage blanc, les mousses et les soufflés.
N'utilisez pas le fouet avec des mélanges épais (par exemple pour travailler une matière grasse avec du sucre), vous risquez de l'endommager.

Crochets de pétrissage : pour les mélanges à base de levure.

1. Tournez le bouton de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre et levez la tête du robot-mixeur jusqu'à la bloquer en position haute.
2. Insérez un outil dans le porte-outil, poussez-le jusqu'au fond de son logement et tournez-le.
3. Posez le bol sur la base, poussez-le vers le bas et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Tournez le bouton de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre et descendez la tête du mixeur jusqu'à la bloquer en position basse.
5. Allumez le robot mixeur en tournant son commutateur de marche/arrêt sur la position que vous désirez. Choisissez la position „pulse" pour procéder par courtes impulsions.
6. Pour retirer l'outil, tournez-le et dégagez-le de son logement. (ill. B)

IMPORTANT :

1. Fréquemment, éteignez l'appareil et grattez le bol avec la spatule.
2. Pour fouetter des œufs, sortez-les bien avant et laissez-les se réchauffer à la température de la pièce.
3. Avant de battre des blancs d'œufs, enlevez toute trace de graisse ou de jaune d'œuf sur le fouet et à l'intérieur du bol.
4. Utilisez des ingrédients froids pour vos pâtisseries, sauf indication contraire portée dans la recette.

RECOMMANDATIONS POUR RÉALISER UNE PÂTE À PAIN :

1. Ne dépassez pas les capacités maximales de votre appareil pour ne pas surcharger son moteur.
2. Si le moteur semble tourner difficilement, éteignez-le, divisez la pâte en deux et travaillez chaque moitié séparément.
3. Le pétrissage est plus facile si vous versez le liquide en premier dans le bol.

NETTOYAGE

1. Éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise secteur et laissez-le se refroidir suffisamment avant de le nettoyer.
2. Ne plongez jamais le moteur dans l'eau et veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
3. Nettoyez la surface extérieure du bloc-moteur avec un chiffon légèrement mouillé.
4. N'utilisez ni brosse métallique, ni laine d'acier, ni puissant solvant pour nettoyer votre appareil, vous risquez d'endommager les parties en plastique.
5. Démontez l'appareil et nettoyez tous les accessoires séparément.
6. Laissez les pièces sécher complètement avant de les réutiliser.
7. Après que les accessoires sont bien propres et bien secs, rangez-les dans leur manchon protecteur.

LISTE DES INGRÉDIENTS :

ROBOT-MIXEUR

Préparation	Quantité maximale	Observations	Outil
Pâte levée ferme	1600g	La proportion de farine par rapport à l'eau est de 5:3. Prétraitement de la pâte : Vitesse 1 pendant 180 secondes Pétrissage de la pâte : Vitesse 2 pendant 10 secondes	
Pâte levée molle	2000g	La proportion de farine par rapport à l'eau est de 1,1:1. Prétraitement de la pâte : Vitesse 1 pendant 90 secondes Pétrissage de la pâte : Vitesse 2 pendant 10 secondes	
Oeuf	16 œufs	Travaillez à une vitesse de 8 à 10. Fouettez les blancs d'œufs sans vous arrêter pendant 3-4min.	
Crème fouettée	300ml de crème fraîche	Travaillez à une vitesse de 1 à 4 pendant 5 minutes.	
Lait fouetté, cocktail et autres liquides	1L	Battez les œufs jusqu'à obtenir un mélange crémeux Travaillez à la vitesse 1 pendant environ 4 minutes	

Remarques : après avoir terminé une première préparation, laissez l'appareil se refroidir à la température de la pièce avant d'en commencer une deuxième.

m_5259_v02.indd 26-27
12-10-16 下午6:03

FRANÇAIS

Cette marque indique que ce produit ne doit pas être jeté avec vos ordures ménagères, pour tous les pays de l'UE. La mise au rebut incontrôlée de certains matériaux est nuisible à l'environnement et à notre santé. Pour protéger notre environnement et notre santé, utilisez des ressources recyclables et pensez à les recycler. Pour vous débarrasser de votre appareil, déposez-le auprès d'un point de collecte pour recyclage ou demandez conseil auprès de votre revendeur. Il pourra, peut-être, le reprendre et assurer son recyclage.

دليل التعليمات

المواصفات التقنية:

الجهد الكهربائي: 220-240 فولت، 50 هرتز
القدرة: 1200 وات

التركيب: (شكل أ)

(1) غطاء الخلاط
(2) وحدة القدرة الكهربائية
(3) مفتاح التوصيل
(4) زر الإطلاق
(5) سلطانية من الستانلس ستيل
(6) مضرب – H:
(7) أداة الخفق
(8) خطاف العجين
(9) واقي من الطرطشة (الرشرشة)

إجراءات وقائية هامة

- اقرأ جميع التعليمات بعناية؛ وذلك قبل استخدام الجهاز الخاص بك.
- لاتترك أجزاء من مواد التعبئة والتغليف (أكياس بلاستيك، رغوة بوليسترين، مسامير، الخ.) في متناول الأطفال أو الأشخاص المعاقين؛ حيث أن هذه المواد تمثل خطراً بالنسبة لهم.
- أغلق مفتاح التشغيل وافصل الجهاز من مصدر التيار الكهربي؛ وذلك في حالة عدم إستخدامه، أو قبل تغيير الملحقات أو التنظيف.
- لاتترك الجهاز في وضع التشغيل، إذا لم يكن تحت المتابعة.
- إحتفظ بيديك بعيدة عن الأجزاء المتحركة، واستخدم دائما مكبس دفع الطعام لتغذية الجهاز بالطعام.
- لاتستخدم جهازاً تالفاً، حيث يجب إستبداله عن طريق جهة الصُنْع، أو عن طريق وكيل الصيانة، أو عن طريق شخص مؤهل بطريقة مماثلة، وذلك لتجنب الخطر.
- لاتستخدم أبداً الملحقات غير المعتمدة؛ حيث أنها قد تتسبب في حدوث حريق، أو صدمة كهربية، أو الإصابة.
- لاتترك وحدة القدرة الكهربية، أو الكبل، أو القابس (الفيشة) في حالة مبللة.
- للاستخدام المنزلي فقط، ولايستخدم في الأماكن المفتوحة.
- إحترس عند رفع هذا الجهاز؛ حيث أنه ثقيل الوزن. تأكد من أن الرأس مقفلة وأن السلطانية، والأدوات، وغطاء الخرج، والكبل مؤمنة؛ وذلك قبل رفع الجهاز.
- هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستخدام من قِبَل أشخاص من ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المحدودة، بما في ذلك الأطفال، أو الأشخاص قليلي الخبرة والمعرفة، ذلك مالم يتم توفير الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذه الأجهزة وذلك بواسطة فرد مسئول عن سلامة هؤلاء الأشخاص.
- يجب ملاحظة الاطفال، وذلك لضمان عدم محاولتهم العبث بالجهاز.
- لاتستخدم الخلاط والملحقات الأخرى في نفس الوقت.
- مستوى الضوضاء: Lc < 85 ديسيبل

كيفية الاستخدام

الخلاط

المضرب – H: لإعداد الكيك، والبسكويت، والمعجنات، واالثلج، وأنواع الحشو، والكعك، والبطاطس المهوكة.

أداة الخفق للبيض، والكريمة، والزبد، الحلوى الاسفنجية خالية الدهون، والمرنج، وفطائر الجبن، والقشدة المخفوقة، والأطعمة الهشة.

لاتستخدم أداة الخفق للخلطات الثقيلة (عمل الكريمة من الدهون والسكر على سبيل المثال)

خطاف العجين: لخلطات الخميرة.

1. لف زر الإطلاق في اتجاه عقارب الساعة وارفع رأس الخلاط حتى يتم قفلها.
2. ادخل الأداة وادفع لأعلى حتى تتوقف ثم لفها.
3. ركب السلطانية على القاعدة، اضغط لأسفل ولف في عكس اتجاه عقارب الساعة.
4. لف زر الإطلاق في اتجاه عقارب الساعة واخفض رأس الخلاط حتى يتم قفلها.
5. شغل الخلاط، وذلك بوضع المفتاح في الوضع الذي ترغب فيه. حول إلى الوضع النبضي للنبضات القصيرة .
6. لف وأزل الأداة. (شكل ب)

اللغة العربية

m_5259_v02.indd 28-29
12-10-16 下午6:03

هـــــام:

1. أوقف تشغيل الجهاز واكشط السلطانية بالملعقة الخاصة بشكل متكرر.
2. أفضل حالة لخفق البيض، عندما يكون في درجة حرارة الغرفة.
3. قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود دهون أو صفار بيض على أداة الخفق أو السلطانية.
4. إستخدم المكونات الباردة لإعداد المعجنات، وذلك مالم تتطلب وصفة الطعام غير ذلك.

نصائح لإعداد الخبز:

1. لاتتجاوز السعة القصوى ابداً، وإلا فسوف تضع الجهاز تحت حمل زائد.
2. إذا اتضح من صوت الجهاز أنه يعمل بصعوبة، أوقف الجهاز، وأزل نصف كمية العجين، وجهز كل نصف كمية بشكل منفصل.
3. يتم أفضل مزج للمكونات؛ عند وضع السائل أولاً.

التنظيف

1. ضع الجهاز في وضع عدم التشغيل وافصل القابس (الفيشة)، واترك الجهاز حتى يبرد قبل البدء في التنظيف.
2. لاتغمر وحدة المحرك في الماء، وتأكد من عدم دخول مياه إلى داخل الجهاز.
3. امسح وحدة المحرك بقطعة من القماش المبلل.
4. لاتستخدم فرشاة سلك، أو صوف الصلب، أو أية مذيبات قوية لتنظيف الجهاز، حيث من الممكن أن تتسبب هذه المواد في تلف الجهاز.
5. فكك الجهاز ونظف جميع الملحقات بشكل منفصل. يمكن تنظيف جسم مفرمة اللحم، والأجزاء الأخرى باستخدام الماء والصابون، أو في غسالة الأطباق. تأكد من عدم وضع الأجزاء بشكل متلاصق جداً في غسالة الأطباق، حيث من الممكن أن يتسبب ذلك في تغيير شكل الأجزاء.
6. اترك جميع الأجزاء لتجف بالكامل؛ وذلك قبل الاستخدام مرة أخرى.
7. ضع الملحقات (الاكسسوارات) في غلاف الحماية ؛ وذلك بعد غسلها وتجفيفها تماماً.

قائمة المكونات:

الخلاط

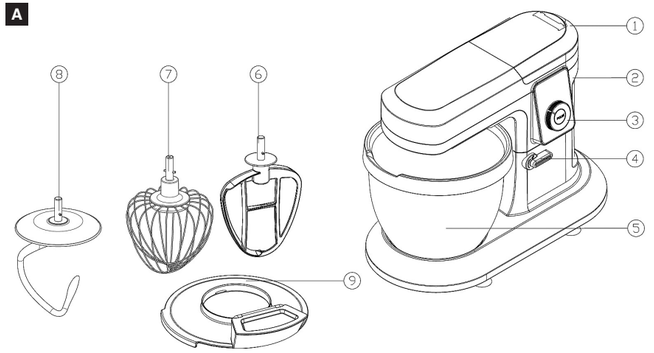
الأداة	ملاحظة	أقصى كميات	المادة
عجينة الخميرة الصلبة	1600 جم	دقيق وماء بنسبة 3:5 ، المعالجة المسبقة للعجين: من السرعة 1 لمدة 180 ثانية؛ فترة التشغيل: السرعة 2 لمدة 10 ثوان	
عجينة الخميرة الطرية	2000 جم	دقيق وماء بنسبة 1:1.1 المعالجة المسبقة للعجين: من السرعة 1 لمدة 90 ثانية؛ فترة التشغيل: السرعة 2 لمدة 10 ثوان	
البيض	16 بيضة	حول السرعة 8 إلى السرعة 10، اخفق بياض البيض لمدة 3 – 4 دقائق بدون توقف.	
الكريمة (القشدة) المخفوقة	300 مل كريمة (قشدة) طازجة	من السرعة 1 إلى السرعة 4 حوالي 5 دقائق	

الأداة	ملاحظة	أقصى كميات	المادة
مشروبات الهز (الشيك)، أو الكوكتيلات، أو السوائل الأخرى.	1 لتر	ضرب البيض في خلائط الكريمة من السرعة 1 إلى السرعة 4 حوالي 4 دقائق	

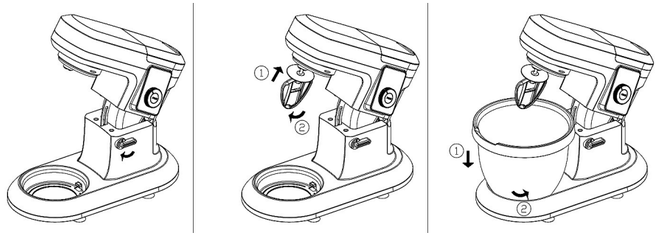
ملاحظات: بعد تجهيز دفعة؛ اترك الجهاز ليبرد إلى درجة حرارة الغرفة؛ وذلك قبل استكمال التجهيز.

تشير هذه المعلومات أن هذا المنتج لا يجب أن يتم التخلص منه مع مخلفات الأسرة الأخرى في دول الاتحاد الأوروبي. لمنع الأضرار الممكنة على البيئة أو صحة الإنسان من التخلص غير المراقب من النفايات قم بإعادة تدوير المخلفات لتعزيز الاستخدام المستدام للموارد. لإعادة جهازك المستخدم يرجى استخدام أنظمة الإعادة والتجميع أو اتصل بموزع التجزئة الذي اشتريت منه الجهاز. فبإمكانه الاهتمام بالمنتج وإعادة تدويره بشكل آمن على البيئة.

A



B



m_5259_v02.indd 38 12-10-16 下午6:03